

SCHEDA TECNICA: MAGGIORANA

(aggiornamento al 30/12/2024)



CONOR

 IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ

Immagine dimostrativa

**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **MAGGIORANA**
 Varietà botanica: **Origanum majorana L.**
 Zona d'origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 6° C a + 12° C

Caratteristiche generali

La maggiorana deve essere:

- intera;
- di aspetto fresco;
- con foglie e steli non piegati;
- sana (sono esclusi i prodotti affetti da disseccamento parziale o totale o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo);
- pulita (privo di sostanze estranee visibili);
- non avvizzita;
- privo di marcescenza del fusto e con fusto ben lignificato;
- presenza di tutte le foglioline;

Caratteristiche minime di maturazione

La maggiorana deve essere sufficientemente sviluppata e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione della maggiorana deve essere tale da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Metodo di Coltivazione**Produzione convenzionale**

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di

Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEMA TECNICA: MAGGIORANA

(aggiornamento al 30/12/2024)



fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi

“Produzione Integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.

I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

Modalità di confezionamento

Sfuso: in cassa o CPR

Confezionato:

I formati delle confezioni standard sono i seguenti:

- in mazzetti legati in cassa o CPR
- vassoi o buste a peso richiesto dal cliente

Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

Etichettatura sul confezionato

Solitamente sono presenti:

- denominazione del prodotto
- Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
- data di confezionamento/lotto
- codice a barre
- peso (fisso garantito o variabile)

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità: Il prodotto deve essere presentato in mazzi omogenei per grandezza della pianta e per numero di piante oppure sfuso con piante delle stesse dimensioni.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

È ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.
È ammessa una percentuale del 10% di foglie leggermente ingiallite o solo parzialmente disseccate.

CONOR Srl è una società di Agribologna

www.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEMA TECNICA: MAGGIORANA

(aggiornamento al 30/12/2024)



Calibrazione	Non prevista
Tolleranze	In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di maggiorana non rispondente ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Territorialità (km 0)	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)